



M O Y a



M O Y a

SALADE TIARA	27€
<i>Avocat, oignons rouge, tomate cerise, gambas, huile de sésame grille</i> <i>MIXED SALAD WITH AVOCADO, BABY TOMATOES, PRAWNS, SESAME OIL</i>	
SALADE CÉSAR*	26€
<i>Romaine, filet de volaille, tomates, parmesan, croutons, anchois, sauce César</i> <i>CHICKEN BREAST, ROMAN LETTUCE, TOMATOES, PARMESAN CHEESE, ANCHOVIES & CROUTONS</i>	
TARTARE DE BŒUF	28€
<i>Viande de bœuf coupé au couteau, câpres, cornichons, oignons, jaune d'œuf, tabasco, frites</i> <i>HAND CUT BEEF TARTARE, CAPER, PICKLES, OGNONS, EGG YOLK, TABASCO, FRIES</i>	
TOMATE BURRATA*	23€
<i>Tomate cerises, burrata marinée à l'huile de basilic</i> <i>TOMATO & BURRATA SALAD, SEASONED WITH BASIL OIL</i>	
LE HOMARD BLEU ENTIER, MAYONNAISE CUMIN	56€
<i>Homard bleu cuit à la nage, salade de légumes, mayonnaise au cumin</i> <i>GRILLED LOBSTER, VEGETABLES SALAD, MAYONNAISE</i>	
VIANDE DE BŒUF CECINA SECHEE	18€
<i>A déguster finement 100G</i> <i>CECINA DRIED BEEF PLATTER</i>	
LE PANINI CLUB SANDWICH POULET*	25€
<i>Pain Panini, volaille, tomate, œuf, salade mesclun, mayonnaise, frites</i> <i>CHICKEN SANDWICH -CHICKEN BREAST, TOMATOES, EGG & SALAD</i>	
LE PANINI CLUB SAUMON FUMÉ*	27€
<i>Pain Panini, beurre, saumon fumé de Norvège, salade, frites</i> <i>SALMON SANDWICH – NORVEGIAN SALMON, SALAD, FRIES</i>	

M O Y a

BURGER DE BŒUF*	29€
Viande de bœuf hachée, cheddar, tomate, oignons, sauce tartare, frites <i>MOYA BEEF BURGER WITH CHEDDAR CHEESE, TOMATO, ONION, GEM LETTUCE, TARTAR SAUCE & FRIES</i>	
FRITURE DE CALAMARS	26€
Sauce tartare <i>FRIED CALAMARI, TARTARE SAUCE</i>	
LE BŒUF SIMMENTAL	42€
Rôti, sauce tartare, salade, frites <i>WOOD FIRED DRY AGED BEEF TENDERLOIN WITH TARTAR SAUCE SERVED WITH FRIES</i>	
PENNE SAUCE TOMATE BASILIC*	18€
<i>TOMATO & BASIL PENNE PASTA</i>	
POISSON DU JOUR	35€
<i>FISH OF THE DAY</i>	
FROMAGES*	14€
Assiette de fromage <i>SELECTION OF CHEESE</i>	
<i>LES À-CÔTÉS – SOMETHING ON THE SIDE</i>	9€

SALADE DE MESCLUN – LOCAL MIXED SALAD
ASSIETTE DE FRITES – FRENCH FRIES*
LES LÉGUMES DE SAISON – SEASONAL VEGETABLES

MOYA

LES DESSERTS – DESSERTS

TARTE CHOCOLAT	15€
Tarte sablée au Cacao, Crémeux chocolat intense, Crème onctueuse lactée, Glace chocolat <i>COCOA SHOTBREAD TART, CHOCOLATE CREAM, MILK CREAM, CHOCOLATE ICE CREAM</i>	
PAVLOVA EXOTIQUE	15€
Meringues crème Vanille bio, Confit exotique, Chips Ananas, Sorbet fruit de la passion <i>ORGANIC VANILLA MERINGUES, EXOTIC FRUITS CONFIT, PINEAPPLE CRISPS, PASSION FRUIT SORBET</i>	
PECHE VERVEINE	15€
Sablé breton, Pêche pochée à la Verveine, Confit de pêche blanche, Sorbet Framboise <i>SHORTBREAD, POACHED PEACH WITH VERBENA, WHITE PEACH CONFIT, RASPBERRY SORBET</i>	
TIRAMISU	15€
Crème Mascarpone, Ganache chocolat et café, Biscuit cuillère, Streusel noisette <i>TIRAMISU</i>	
LES FRUITS FRAIS*	15€
<i>MIXED FRESH FRUIT SALAD</i>	
LES GLACES & SORBETS*	15€
<i>ICE CREAM & SORBET SELECTION</i> Vanille, chocolat, Café, Fraise, Mangue, Citron, Fruit de la Passion <i>VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, STRAWBERRY, MANGO, LEMON, PASSION FRUIT</i>	

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris

MOYA Restaurant, Lounge & Plage - 04 93 75 05 05 - www.tiara-hotels.com

De 12h30 à 15h00 et 19h30 à 22h00